

American Stout II single hop

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **47**
- SRM **24.3**
- Styl **American Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.4 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **79 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.8 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **79C**
- Wyladuj używając **12.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pilsner malt | 6 kg (90.9%) | 82 % | 4 |
| Ziarno | Jęczmień palony | 0.3 kg (4.5%) | 55 % | 985 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 300 | 0.2 kg (3%) | 70 % | 299 |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy jasny | 0.1 kg (1.5%) | 68 % | 400 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Columbus/Tomahawk/Zeus | 30 g | 60 min | 15.5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Columbus/Tomahawk/Zeus | 15 g | 3 min | 15.5 % |
| Na zimno | Columbus/Tomahawk/Zeus | 50 g | 5 dni | 15.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 11.6 g | --- |

Notatki

- dodano 3l wody źródlanej po schłodzeniu brzezki
21 paź 2018, 12:27